

BTM PÂTISSERIE

Diplôme de Niveau 4 - Fiche RNCP 41998 - CMA FRANCE

- Métiers de bouche
- Coiffure
- Restauration
- Commerce



La maîtrise du geste,

Le Brevet Technique des Métiers Pâtissier (BTM) est bien plus qu'un diplôme : c'est une reconnaissance du haut niveau de maîtrise et de l'engagement professionnel du pâtissier. Il incarne l'excellence de l'artisanat français et affirme la capacité du professionnel à allier rigueur technique, sens artistique et responsabilité. Le BTM valorise un savoir-faire abouti, fondé sur la précision des gestes, la parfaite connaissance des matières premières et une organisation irréprochable du travail en laboratoire.

Cette formation met l'accent sur la polyvalence et la maturité professionnelle. Elle développe la créativité, tout en renforçant les compétences en gestion, en transmission du savoir et en encadrement d'équipe.

La vision du métier.

Le titulaire devient un véritable pilier de l'entreprise artisanale, capable de concevoir des produits d'exception, de garantir une qualité constante et de participer activement au développement d'une maison.

Il ouvre la voie à des postes à responsabilités et constitue une référence dans le monde de la pâtisserie artisanale. C'est une formation exigeante et valorisante, qui consacre le pâtissier comme un expert accompli, passionné, et prêt à porter haut les valeurs du métier.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Pâtisserie obtenu

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,

2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.

Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire pâtisserie).

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais.

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

Après l'obtention du BTM, il est possible de poursuivre en :

- Brevet des Métiers Pâtisserie, pour obtenir une haute qualification, et apprendre à gérer une entreprise.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'État ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons

Contenu de la formation

Perfectionnement des techniques de pâtisserie traditionnelle et contemporaine

Maîtrise des entremets, petits gâteaux, viennoiseries et décors
Travail approfondi du chocolat, du sucre et des matières premières

Développement de la créativité, du sens esthétique et de la régularité

Organisation et gestion de la production

Notions de gestion des coûts, d'hygiène et de sécurité

Encadrement d'équipe et transmission du savoir-faire

Préparation à des postes à responsabilités dans l'artisanat pâtissier

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Examen ponctuel

Les petits +

Interventions de professionnels.

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs

Apprentis de France et bien d'autres probablement !



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63